Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Armée suisse

Règlement 60.002 f

Systèmes de cuisine

(syst cuis)

Valable dès le 01.01.2009

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Armée suisse

Règlement 60.002 f

Systèmes de cuisine

(syst cuis)

Valable dès le 01.01.2009

Distribution

Exemplaire personnel

- Cuisinier de troupe
- Cuisinier de détachement
- Chef de cuisine
- Fourrier
- Quartier-maître
- Inspecteur des denrées alimentaires de l'armée
- Responsable du centre de subsistance
- Cdt cp
- Formateur du cdmt SF chef cuis, du SF sof sup, EO log

Exemplaires de commandement

- Bat / gr S 4
- Cdmt rég ter
- Cdmt br
- Cdmt FOAP
- Cdmt pl armes
- Cdmt écoles
- FSCA

Exemplaires d'administration

- Subord direct CdA
- BLA, cond log
- BLA, centre log
- BLA, centre infra

Entrée en vigueur

Règlement 60.002 f

Systèmes de cuisine

du 01.01.2009

Edicté en vertu de l'article 10 de l'ordonnance du 07.03.2003 sur l'organisation du Département fédéral de la défense, de la protection de la population et des sports (OORG-DDPS).

Le présent règlement entre en vigueur le 01.01.2009.

Il aproge à la même date toutes les dispositions contraires.

Chef de la Base logistique de l'armée

Table des matières

Page

1 Généralités 1
1.1 Domaines d'application 1
1.2 Définition et positionnement 2
1.3 Principe 2
1.4 Moyens 2
1.5 Planification 9
1.6 Hygiène 9

2 Réchaud de secours 10
2.1 Descriptif 10
2.2 Fonctions et responsabilité 10
2.4 Exploitation 11
2.5 Entretien 13
2.6 Sécurité 13

3 Gamelle 14
3.1 Descriptif 14
3.2 Fonctions et responsabilités 14
3.3 Moyens 14
3.4 Exploitation 15
3.5 Entretien 19
3.6 Sécurité 20

4 Cuisine de détachement 21
4.1 Descriptif 21
4.2 Fonctions et responsabilité 21
4.3 Moyens 21
4.4 Exploitation 24
4.5 Entretien 26
4.6 Sécurité 26

5 Équipement de cuisine de section 27
5.1 Descriptif 27
5.2 Fonctions et responsabilités 27
5.3 Moyens 28
5.4 Exploitation 28
5.5 Entretien 30
5.6 Sécurité 33

6 Cuisines stationnaires ... 34
6.1 Cuisine mono et polyfonctionnelle ... 34
6.1.1 Descriptif ... 34
6.1.2 Fonctions et responsabilités ... 35
6.1.3 Moyens ... 35
6.1.4 Exploitation ... 36
6.2 Cuisine communale ... 36
6.2.1 Descriptif ... 36
6.2.2 Fonctions et responsabilités ... 36
6.2.3 Moyens ... 37
6.2.4 Exploitation ... 38
6.3 Centre de subsistance ... 39
6.3.1 Descriptif ... 39
6.3.2 Fonctions et responsabilités ... 39
6.3.3 Moyens ... 39
6.3.4 Exploitation ... 39
6.4 Entretien ... 39
617 Plan de nettoyage, travaux après chaque utilisation ... 40
618 Plan de nettoyage, travaux quotidiens ... 42
619 Plan de nettoyage, Travaux hebdomadaire ... 43
620 Plan de nettoyage, travaux périodiques ... 44
6.5 Sécurité ... 45
6.5.1 Manipulation des fourneaux ... 45
6.5.2 Travaux effectués avec des carburants ... 45
6.5.3 Cuisines fonctionnant au gaz ... 46
6.5.4 Cuisines avec un four à chauffage au bois ... 46
6.5.5 Consignes pour les travaux pratiques ... 48
6.5.6 Friture ... 48
6.5.7 Produits de nettoyage ... 48

7 Système de subsistance mobile ... 50
7.1 Descriptif ... 50
7.2 Fonctions et responsabilités ... 50
7.3 Moyens ... 50
7.4 Exploitation ... 51
7.4.1 Etablir le degré de préparation ... 51
7.4.2 Caractéristiques de l'emplacement ... 52
7.4.3 Infrastructure ... 54
7.4.4 Utilisation ... 55
7.4.5 Cuisine de bataillon ... 56
7.5 Entretien ... 57
7.6 Sécurité ... 57

8 Assortiment pour la distribution des repas 58
8.1 Descriptif 58
8.2 Fonctions et responsabilités 58
8.3 Moyens 59
8.4 Exploitation 60
8.4.1 Récipient thermique (Front- et Toplader) : 60
8.4.2 Récipients à boissons 60
8.4.3 Matériel de distribution des repas dans la caisse 60
8.5 Entretien 61
8.5.1 Récipient thermique (Front- et Toplader) : 61
8.5.2 Récipients à boissons 62
8.5.3 Caisse pour le lavage 63
8.6 Sécurité 63

9 Assortiment pour l'eau potable 64
9.1 Descriptif 64
9.2 Fonctions et responsabilités 64
9.3 Moyens 64
9.4 Exploitation 65
9.4.1 Sac à eau 65
9.4.2 Réservoir pliant de 1000 l 66
9.4.3 Assortiment du tuyau pour l'eau potable 67
9.4.4 Assortiment du tuyau pour les eaux usées 67
9.4.5 Pompe pour les eaux usées 68
9.4.6 Pompe à eau 68
9.4.7 Pièces d'adaptation pour l'assortiment du tuyau 69
9.4.8 Poste de distribution de l'eau 69
9.4.9 Installation de préparation d'eau potable 70
9.4.10 Pompe à immersion 70
9.4.11 Assortiment du tuyau pour l'eau brute 71
9.5 Entretien 71
9.5.1 Sac à eau 71
9.5.2 Réservoir pliant de 1000 l 71
9.5.3 Assortiment du tuyau pour l'eau potable 71
9.5.4 Assortiment du tuyau pour les eaux usées 72
9.5.5 Pompe pour les eaux usées 72
9.4.6 Pompe à eau 72
9.5.7 Installation de traitement de l'eau potable 72
9.5.8 Pompe à immersion 72
9.5.9 Assortiment du tuyau pour l'eau brute 72
9.5.10 Présentation schématique en situation normale 73

9.5.11 Présentation schématique en situation particulière et extraordinaire 74
9.5.12 Présentation schématique en situation d'urgence 75
9.6 Sécurité 76

10 Boîte de refroidissement 77
10.1 Descriptif 77
10.2 Fonctions et responsabilités 77
10.3 Moyens 77
10.4 Exploitation 77
10.5 Entretien 78
10.6 Sécurité 79

1 Généralités

1.1 Domaines d'application

100 Le règlement des systèmes de cuisine constitue la base pour l'organisation uniforme et la conduite des systèmes de cuisine de toutes les unités et de tous les corps de troupe de l'armée.

Il décrit les types de cuisine et les installations les plus variés qui sont mis à la disposition de la troupe pour assurer la subsistance adaptée aux besoins. A cet égard, les fonctionnaires chargés de la subsistance doivent essayer de chercher la meilleure variante possible pour répondre à leurs besoins.

Il décrit les tâches dérivées des systèmes de cuisine et d'installations, fixe les responsabilités et définit l'organisation correspondante. Un système de cuisine choisi correctement ainsi qu'une installation adéquate constituent la base pour une organisation minutieuse du travail.

Description	Réchaud de secours	Gamelle	Equipement de cuisine de détachement	Equipement de cuisine de section	Cuisine stationnaire	Système subsistance mobile	Assortiment pour la distribution des repas	Assortiment pour l'eau potable	Récipient de refroidissement
Responsabilité									
Moyens									
Exploitation									
Maintenance									
Sécurité									

Organisation sommaire du règlement

101 Les règlements de l'ordinaire de la troupe, des systèmes de cuisine et des recettes de cuisine se complètent dans le processus de subsistance. L'utilisation du système de subsistance mobile sera traitée dans un règlement séparé en raison de sa complexité.

1.2 Définition et positionnement

102 Le règlement des systèmes de cuisine décrit tous les moyens de préparation depuis l'échelon du soldat jusqu'au bataillon. Le règlement est complété par des directives correspondantes ou des manuels d'exploitation des systèmes.

1.3 Principe

103 La subsistance sera assurée aussi longtemps que possible depuis des installations stationnaires. Cela comprend également le ravitaillement de troupes à approvisionner à l'écart de l'emplacement de préparation. La préparation en campagne de la subsistance doit être limitée au strict nécessaire également du point de vue de la sécurité des denrées alimentaires.

1.4 Moyens

104 Les assortiments du matériel pour le service de subsistance sont réunis dans le système modulaire. Chaque unité est dotée de matériel de cuisine. Il sert à apprêter, garder au chaud, transporter et distribuer des repas. Il complète une infrastructure disponible ou manquante.

L'attribution concernant le matériel de distribution des repas est adaptée à la taille de l'unité.

105 **Assortiment de l'équipement de cuisine de détachement**

Attribution : selon la liste des pièces ou selon les besoins

Chapitre 4

Assortiment de l'équipement de cuisine de détachement

Nombre	désignation	numéro SAP
1	équipement de cuisine de détachement 08	2549.9404
1	boille-thermos 20 l, en plusieurs parties	2115.1755

106 **Équipement de cuisine de section**

Attribution : 1 assortiment par unité

Chapitre 5

Cuisine de section

Nombre	Désignation	Numéro SAP
1	brûleur universel Kärcher dans la caisse	2543.6484
2	boîtes de cuisine isolés	2543.7353
1	planchette de paquetage	2115.1938
1	récipient thermique Toplader	2541.1275 provenant de l'assortiment de distribution des repas
2	récipients à boissons avec couvercle	2541.0572 provenant de l'assortiment de distribution des repas
1	matériel de distribution des repas dans la caisse	2544.7756 provenant de l'assortiment de distribution des repas
1	matériel de service de parc pour la cuisine d'unité	2115.3487
1	bidon de Diesel	provenant de la dotation de l'unité

107 **Assortiment du service de subsistance de l'unité**

Attribution : 1 assortiment par unité

Chapitre 6.2.3

Assortiment de l'unité

Nombre	Désignation	Numéro SAP
1	récipient de refroidissement, Gastro-Trans-cooler	2532.9455
2	boilles-thermos 20 l, en plusieurs parties	2115.1755
1	planchette de paquetage	2115.1938
1	matériel de service de parc pour la cuisine d'unité	2115.3487
1	caisse de cuisine d'unité	2115.3468
1	récipient à viande	2115.1927
50	enveloppes extérieures pour sac à eau 20 l	2538.0358
100	enveloppes intérieures pour sac à eau 20 l	2538.0356
2	caisses à provisions en aluminium	2117.0495
1	paires de gants en vinyle, 100 pièces	2118.3780
50	linges de cuisine	2115.1200
50	blouses de travail 90 blanches de différentes tailles	2538.4014
30	tabliers de cuisine	2118.2533

108 **Système de subsistance mobile (SSM)**

Attribution : selon les besoins

Chapitre 7

Système de subsistance mobile

Nombre	Désignation	Numéro SAP
1	cuis sur rem du syst subs mob Cuisine sur remorque du système de subsistance mobile	2533.1527
1	cuis WABRB mat syst subs mob Cuisine avec superstructure interchangeable mobile	2537.3941

109 **Assortiment pour la distribution des repas**

Attribution : 1 assortiment pour 40 mil

Chapitre 8

Assortiment pour la distribution des repas

Nombre	Désignation	Numéro SAP
1	récipient thermique Frontlader	2541.1283
2	récipients thermiques Toplader	2541.1275
2	récipients à boissons avec couvercle	2541.0572
1	matériel de distribution des repas dans la caisse	2544.7756
2	caisses pour le lavage de la vaisselle avec couvercle rabattable	2544.9745

110 **Installation de préparation d'eau potable pour l'eau douce**

Attribution : selon l'ordre EM cond A

Chapitre 9

111 **Installation de préparation d'eau potable pour l'eau salée**

Attribution : seulement pour des engagements à l'étranger

Installation de préparation d'eau potable de petite taille (eau douce)

112 L'utilisation des assortiments est décrite dans les chapitres suivants.

Le processus de réception du matériel, de stockage et d'évacuation est fixé dans le règlement 60.001 Ordinaire de la troupe.

1.5 Planification

113 Lors des rapports logistique (RAB/RAG/RAE), les besoins en assortiments pour le service de subsistance doivent être demandés. La BLA clarifie ensuite la disponibilité.

Lors du rapport logistique (RAU), la disponibilité est communiquée. Sur la base de la disponibilité, les assortiments peuvent être commandés.

114 Les assortiments sont remis à la troupe en état de fonctionnement.

La troupe doit effectuer le contrôle de l'intégralité et du fonctionnement sur tous les assortiments et établir la disponibilité opérationnelle.

115 La troupe effectue le REDIMA sur les assortiments propres (débarrassés des denrées alimentaires) au centre logistique selon les directives de la BLA.

Le temps requis pour effectuer le REDIMA s'élève à environ 8 heures (valeur indicative) par SSM avec un chef de cuisine et 6 mil (dont 3 cuisiniers de troupe).

1.6 Hygiène

116 Les prescriptions concernant l'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires s'appliquent à tous les systèmes de cuisine et assortiments conformément au règlement 60.001 Ordinaire de la troupe et au règlement 60.006 Recettes de cuisine.

2 Réchaud de secours

2.1 Descriptif

200 Le réchaud de secours 71 permet une préparation individuelle de repas et de boissons chauds indépendamment de l'infrastructure et du ravitaillement.

Un remplissage suffit pour une préparation de 3 repas (durée de combustion : environ 45 minutes).

2.2 Fonctions et responsabilité

201 Chaque militaire est en principe personnellement responsable de la disponibilité opérationnelle du réchaud de secours touché.

Le chef tactique (cdt U, chef de section ou de groupe) peut ordonner le moment et la durée de la préparation de la subsistance.

La responsabilité concernant la préparation de la subsistance est réglée dans le règlement 60.001 Ordinaire de la troupe.

Le responsable du matériel de l'unité (en règle générale le sgtm chef) est responsable de la préparation de la pâte combustible de réserve, en cas de besoin, pendant la période du rétablissement.

2.3 Moyens

202 Le réchaud de secours se compose d'une boîte contenant le combustible (alcool solidifié), d'un couvercle, d'un anneau support ainsi que des allumettes. Il peut être utilisé plusieurs fois et doit être rempli lors du rétablissement.

Réchaud de secours 71

Un bidon avec une pâte combustible de réserve peut être touché au centre logistique.

Bidon avec pâte combustible

2.4 Exploitation

203 En cas d'aération suffisante, il peut être utilisé dans des locaux ou des abris. Il faut tenir compte des précautions habituelles concernant le risque d'incendie. Il faut prêter une attention particulière lorsqu'il est utilisé sur un sol réfractaire.

204 On distingue en principe 3 variantes pour la préparation de repas et de boissons :

[1] Réchaud de secours avec gobelet de gourde
Préparation de boissons chaudes (thé, cacao, café) et de soupes

Préparation de boissons et de soupes

[2] Réchaud de secours avec gamelle
Réchauffer des repas préparés dans un bain-marie

Préparation de repas préparés

[3] Réchaud de secours avec menu en boîte
Réchauffer des repas préparés directement dans la boîte

Préparation du menu en boîte

205 Si le réchaud de secours est utilisé pour réchauffer le menu en boîte, le couvercle de la boîte doit être replié, voire l'illustration, pour éviter de se brûler les mains.

En déposant les réchauds de secours le plus près possible les uns des autres, lorsqu'un groupe réchauffe des menus en boîtes, on peut économiser le combustible.

Les flammes du réchaud de secours doivent être éteintes avec le couvercle du réchaud de secours (enlever l'anneau support).

2.5 Entretien

206 L'extérieur du réchaud de secours doit être nettoyé après l'emploi et rempli pendant le rétablissement.

Il faut éviter de conserver le réchaud de secours dans la gamelle pour des raisons d'hygiène et pour que le goût ne se transmette pas.

2.6 Sécurité

207 Il faut tenir compte des précautions générales en matière de prévention des incendies. Il faut assurer une bonne aération du local de cuisson.

3 Gamelle

3.1 Descriptif

300 La gamelle sert à toucher de la subsistance ainsi qu'à la préparation de repas et boissons en service de campagne.

La réception de la subsistance est effectuée à partir de la colonne de distribution du groupe jusqu'au niveau de l'unité.

3.2 Fonctions et responsabilités

301 Chaque militaire est en principe personnellement responsable de la disponibilité opérationnelle et de la propreté de la gamelle reçue.

Le chef tactique (cdt U, chef de section ou de groupe) peut ordonner le moment et la durée de la préparation de la subsistance ou de l'heure du repas.

La responsabilité concernant la préparation de la subsistance est réglée dans le règlement 60.001 Ordinaire de la troupe.

Le responsable du matériel de l'unité (en règle générale le sgtm chef) est responsable de la préparation du matériel de nettoyage pendant la période de rétablissement.

3.3 Moyens

302 La gamelle comprend :

- le couvercle de la gamelle, 6,5 dl avec poignée rabattable
- l'insert, 5 dl
- la gamelle, 2 l avec poignée-étrier

Gamelle avec services et couteau de poche

Les services (fourchette, cuillère) et le couteau de poche sont des compléments à la gamelle.

303 Pour la préparation de repas et de boissons en service de campagne, il faut soit utiliser la gamelle avec le réchaud de secours soit prévoir une préparation en commun des repas cuits sur des feux.

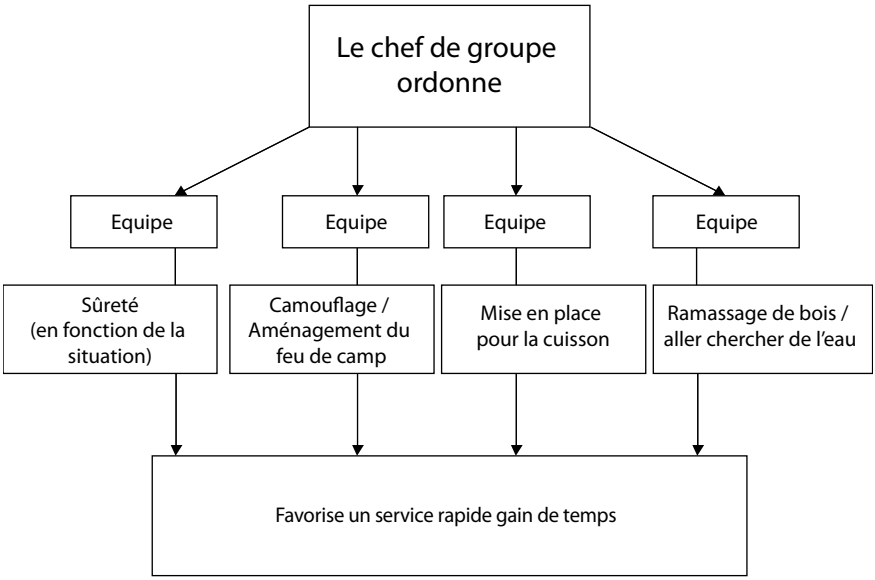
3.4 Exploitation

304 Les diverses possibilités sont décrites ci-après pour une préparation en commun des repas cuits sur des feux de.

Exemple pour la planification d'un exercice de cuisson :

Déroulement chronologique	**Responsable**
Ordre pour l'exercice de cuisine	Cdt cp
Reconnaissance du lieu de cuisson	Four
Planification de la subsistance	Four/chef cuis
Détermination des effectifs des groupes	Sgtm chef
Acquisition des denrées alimentaires	Four
Acquisition du matériel (sacs à ordures, matériel de nettoyage et de combustion)	Sgtm chef/four
Préparation des denrées alimentaires/ de l'eau potable	Chef cuis
Emballage des denrées alimentaires par groupes (en plus sel, épices, corps gras)	Chef cuis
Installation adaptée des places de cuisson	Chef cuis
Démonstration pour les chefs de groupe (remarques concernant la protection de l'environnement et de la nature)	Chef cuis
Cuisson par groupes	Chef gr
Visite et appui	Four/chef cuis

305 Une répartition du travail au sein du groupe a fait ses preuves comme le montre l'illustration ci-dessous.



Répartition du travail

306 Remarques concernant la construction de feux.

Il faut éviter de causer des dégâts aux cultures et à la propriété (p ex risque d'incendie) ;

La distance entre le feu et le prochain arbre doit être d'au moins 2 mètres. Il faut éviter de faire un feu dans une forêt jeune et dans un sous-bois ;

La place de cuisson doit être adaptée à la configuration du terrain et au type de sol (sol pierreux ou mou) ;

La taille de la place de cuisson est fixée par les dimensions des gamelles nécessaires (contour) ;

Afin de garantir une meilleure utilisation de la chaleur, les gamelles doivent être suspendues le plus bas possible dans le foyer ;

Le foyer doit toujours être creusé en direction du vent ;

Le sol où se trouve le foyer doit être recouvert de pierres (protection contre l'eau).

Le type de feu de camp et sa taille dépendent :

- de l'effectif du groupe ;
- de l'emplacement (possibilités de se camoufler) ;
- de la nature du sol ;
- du temps mis à disposition ;
- du menu.

307 Possibilités de feux

Foyer en tranchée

Foyer en bloc en montagne

Foyer en bloc en forêt

308 Remarques pratiques pour allumer un feu avec du bois :

allumer un feu : recouvrir le papier comprimé dans le foyer avec de minces branches de sapin ou du bois cassé en petits morceaux – allumer ;

moyens auxiliaires : en cas de temps humide, utiliser un peu de combustible provenant du réchaud de secours pour allumer le feu ;

bois humide : empiler le bois au bord du foyer pour le sécher : il brûlera mieux après ;

éteindre le feu : lorsque le feu n'est plus nécessaire, éteindre la braise, aplanir la place de cuisson et la ranger correctement.

309 La mise en place est effectuée de manière improvisée. Malgré des conditions difficiles, il faut accorder une attention particulière à l'hygiène. Les denrées alimentaires sont préparées sur une surface de travail conforme à l'ordre ou sur une bâche de tente. Outre la préparation des denrées alimentaires, les ustensiles improvisés utilisés pour remuer ou rôtir doivent être préparés en fonction du menu.

Mise en place, y compris des ustensiles

Le feu n'est allumé que lorsque la mise en place complète est effectuée.

3.5 Entretien

310 Le nettoyage de la gamelle et de ses éléments est effectué à l'improviste après la préparation et s'être nourri.

Pendant la période de rétablissement, il faut prévoir suffisamment de savon et d'eau de rinçage afin de garantir un nettoyage minutieux.

311 Les contrôles effectués par les supérieurs sont indispensables pour garantir l'hygiène et doivent être effectués après chaque nettoyage.

312 Le rangement de la gamelle, y compris les services, doit être appliquée comme l'illustration suivante. Cette méthode permet un transport sans bruit désagréable dans le paquetage.

Rangement de la gamelle

3.6 Sécurité

313 Pour éviter de causer des dégâts aux cultures et à la propriété, prendre des précautions contre un feu couvant, il faut respecter une distance d'au moins 2 mètres par rapport aux arbres les plus proches.

Il faut éviter les sols fortement enracinés. Après la cuisson, le feu respectivement la braise doit être complètement éteinte avec de l'eau, le feu aplani et la place rangée.

Il est interdit d'enfouir des restes de repas dans la forêt. Ils doivent être éliminés avec le reste des déchets.

4 Cuisine de détachement

4.1 Descriptif

400 La cuisine de détachement sera utilisée lorsque des détachements comprenant entre 8 et 12 mil ne peuvent plus être ravitaillés par la cuisine de la troupe pendant plus d'un repas. La cuisine de détachement est exploitée soit par un cuisinier de troupe formé soit par un double fonctionnaire (soutien, cuisinier de détachement).

4.2 Fonctions et responsabilité

401 Le cuisinier de troupe formé ou le double fonctionnaire (par conséquent : fonctionnaire chargé de la subsistance) est en mesure de gérer une cuisine de détachement de manière autonome et dans chaque conditions.

Pendant toute la durée de l'engagement autonome, le fonctionnaire chargé de la subsistance est responsable du service de cuisine et reste subordonné au chef de détachement.

Le chef de détachement ou de groupe est responsable de la conduite et de l'engagement du fonctionnaire chargé de la subsistance qui lui est attribué.

Les denrées alimentaires sont achetées par le fourrier en fonction de l'effectif et du plan de subsistance.

La surveillance technique du fonctionnaire chargé de la subsistance est effectuée par le fourrier.

La répartition, éventuellement la préparation (précuisson) et l'empaquetage pour le transport (au moyen du conteneur réfrigérant) sont effectués par le chef de cuisine dans la cuisine de troupe.

4.3 Moyens

402 L'équipement de cuisine de détachement est constitué d'une véritable cuisine de détachement et d'un matériel périphérique pour un traitement optimal des denrées alimentaires. La cuisine est exploitée au moyen de la pâte combustible (alcool solidifié) comme pour le réchaud de secours.

Les réchauds peuvent être utilisés plusieurs fois et sont remplis pendant leur utilisation de pâte de réserve.

Équipement empaqueté

Cuisine de détachement

Sacoche avec des ustensiles

4.4 Exploitation

403 Tâches à effectuer avant l'utilisation

- contrôler l'intégralité et la propreté du matériel ;
- contrôler si toutes les denrées alimentaires utiles pour les prochains repas sont disponibles ;
- remplir des sacs à eau et éventuellement des boilles-thermos ;
- protéger pour le transport les denrées alimentaires et le matériel de l'humidité et de la poussière.

404 Aménagement de l'emplacement de cuisson

Rechercher dans le secteur arrière une place propre selon les critères suivants :

- camouflage ;
- à proximité d'une source d'eau ;
- état du sol (le plus sec possible) ;
- mise à profit des environs (bâtiments, abris) ;
- nettoyer la place ;
- aménager la place de travail, y compris la zone d'hygiène ;
- préparer la mise en place pour le prochain repas.

Station de nettoyage manuelle

405 Préparation

- Les prescriptions s'appliquent conformément au règlement 60.006 Recettes de cuisine, chapitre 5, Hygiène, ch. 511–527.

406 Tâches à effectuer avant de quitter l'emplacement

- ranger proprement les denrées alimentaires et les emballer dans une caisse à provisions ;
- nettoyer l'emplacement de la cuisson.

4.5 Entretien

407 Pour garantir un fonctionnement irréprochable et une hygiène de l'équipement de cuisine de détachement, un nettoyage minutieux et permanent du matériel constitue une condition sine qua non.

408 Plan de nettoyage

Intensité du nettoyage/désignation **Après chaque utilisation**	Couteaux, ustensiles, louches	Planche à couper (bois dur, plastique)	Récipients CNS + Bols GN CNS	Casseroles et poêles	Plans de travail	
Rincer, faire tremper, prélaver à l'eau froide	•			•		
Laver à chaud avec du savon, 50 °C	•		•	•		
Laver à chaud avec un produit abrasif, 50 °C		•			•	
Brosse avec soies en PVC	•	•			•	
Serpillères/torchons			•	•		
Rincer à l'eau chaude	•	•	•	•	•	
Machine à laver après l'engagement	•	•	•	•		
Laisser sécher à l'air	•	•	•	•	•	

4.6 Sécurité

409 Il faut tenir compte des précautions générales à prendre en matière de prévention des incendies. Il faut garantir une bonne aération du local de cuisine.

5 Équipement de cuisine de section

5.1 Descriptif

500 L'équipement de cuisine de section peut être utilisé lorsqu'il n'est pas possible de ravitailler une section isolée pendant des jours. L'équipement sert exclusivement à préparer des boissons et des soupes ainsi qu'à réchauffer des repas précuits ou à réchauffer des menus dans des bols ou des sachets.

5.2 Fonctions et responsabilités

501 Le cuisinier de troupe formé est en mesure de gérer de manière autonome le fonctionnement de la cuisine et la conduite selon la situation. La cuisine de section peut être basée sur un équipement de cuisine de section dans une infrastructure stationnaire ou en service de campagne.

Pendant toute la durée de l'engagement autonome, le cuisinier de troupe est responsable du service de cuisine et reste subordonné au chef de section.

Le chef de section est responsable de la conduite et de l'engagement du cuisinier de troupe qui lui est attribué.

Les denrées alimentaires sont achetées par le fourrier en fonction de l'effectif de la section et du plan de subsistance.

La surveillance technique des cuisiniers de troupe est effectuée par le fourrier.

La répartition, éventuellement la préparation (précuisson) et l'empaquetage pour le transport (au moyen du conteneur réfrigérant) sont effectués par le chef de cuisine dans la cuisine de troupe.

Le ravitaillement et l'évacuation de produits frais ou à jeter ainsi que l'échange ou le remplacement de linges de cuisine et de matériel de cuisine défectueux doivent être planifiés en fonction de la situation et dans les délais, par le chef sct log / sgtm chef log, d'entente avec le cuisinier de troupe.

5.3 Moyens

502 Le chef de cuisine met à disposition l'équipement de cuisine de section contre un bon. Le matériel supplémentaire de construction, d'installation et de camouflage doit être commandé auprès du sergent-major chef.

Équipement de cuisine de section

Pour les détails, prière de se référer à l'état de détail 30.0.121.

5.4 Exploitation

503 Selon la mission et l'emplacement de la section, l'équipement de cuisine de section est exploité dans des conditions stationnaires (p ex atelier, ouvrage mil) ou en plein air (p ex point d'appui).

Disposition possible d'une cuisine de section

504 L'utilisation du brûleur universel est effectuée selon le règlement 60.003 Système de subsistance mobile.

505 Tâches à effectuer avant l'utilisation

- contrôler l'intégralité et la propreté du matériel ;
- contrôler si toutes les denrées alimentaires utiles pour les prochains repas sont disponibles ;
- protéger pour le transport les denrées alimentaires et le matériel de l'humidité et de la poussière.

506 Aménagement de l'emplacement de cuisson

Rechercher dans le secteur arrière une place propre selon les critères suivants :

- camouflage ;
- à proximité d'une source d'eau ;
- état du sol (le plus sec possible) ;
- mise à profit des environs (bâtiments, abris) ;
- nettoyage de la place ;
- aménagement de la place de travail, y compris la zone d'hygiène (cf. 4.4) ;
- préparer la mise en place pour le prochain repas.

507 Préparation

- Les prescriptions s'appliquent conformément au règlement 60.006 Recettes de cuisine, chapitre 5, Hygiène.

508 Tâches à effectuer avant de quitter l'emplacement

- ranger proprement les denrées alimentaires et les emballer dans une caisse à provisions ;
- nettoyer l'emplacement de la cuisson.

5.5 Entretien

509 Le nettoyage et l'entretien du brûleur sont effectués selon le mode d'emploi.

510 Le nettoyage des chauffe-plats est décrit dans le chapitre 8.5.

511 Plan de nettoyage :

Intensité du nettoyage/désignation **Après chaque utilisation**	Couteaux, ustensiles, louches	Planche à couper (bois dur, plastique)	Récipients CNS + Bols GN CNS	Casseroles et poêles	Plans de travail	
Rincer, faire tremper, prélaver à l'eau froide	•			•		
Laver à chaud avec du savon, 50 °C	•		•	•		
Laver à chaud avec un produit abrasif, 50 °C		•			•	
Brosse avec soies en PVC	•	•			•	
Serpillères/torchons			•	•		
Rincer à l'eau chaude	•	•	•	•	•	
Machine à laver après l'engagement	•	•	•	•		
Laisser sécher à l'air	•	•	•	•	•	

512 Nettoyage du récipient de cuisson :

Le conteneur isolant et la casserole doivent être nettoyés après chaque utilisation avec de l'eau savonneuse.

Le joint silicone doit être enlevé pour le nettoyage.

Démonter l'aération et nettoyer les pièces détachées. Bien essuyer avant le montage.

1 couvercle
2 joint du couvercle
3 récipient
4 étrier de fermeture avec vis
5 poignée
6 couvercle de casserole
7 joint de la casserole
8 casserole 24 l
9 fixation de la casserole
10 boîtier d'aération
11 ressort, soupape
12 joint, silicone
13 bouton sphérique noir

Récipient de cuisson, 24 l

513 Bien sécher le récipient de cuisson et la casserole avant de les entreposer et les stocker avec le joint d'étanchéité séparé.

Stockage du caoutchouc

Aération de la casserole

Stockage de la casserole

5.6 Sécurité

514 Les prescriptions en matière de sécurité pour le brûleur universel sont réglées dans le règlement 60.003 SSM.

515 Remarques concernant l'utilisation du récipient de cuisson :

Il est interdit de cuire avec le couvercle de casserole fermé ! (pas de casserole à vapeur) ;

Ne pas remplir la casserole à ras bord pour éviter que le liquide déborde pendant la cuisson ;

Les poignées de la casserole ainsi que celles du couvercle peuvent devenir très chaudes ;

Il faut utiliser des chiffons lors de la manipulation. Le risque de brûlure existe ;

Lors de l'empaquetage, ne jamais bloquer l'aération du couvercle, car la pression dans la casserole peut augmenter excessivement.

6 Cuisines stationnaires

600 Aperçu des cuisines dans des conditions stationnaires

Force	Type de cuisine	Bref descriptif
Compagnie / batterie	Cuisine monofonctionnelle et polyfonctionnelle	infrastructure de subsistance sur des places de tir, dans des cantonnements de troupe et des ouvrages militaires / cavernes
	Cuisine communale	infrastructure de subsistance civile (y compris les installations de la protection de la population)
Bataillon / groupe	Centre de subsistance (uniquement sur des places d'armes)	totalité des infrastructures de subsistance dans le domaine du stockage, de la préparation, de la distribution et de l'élimination sur une place d'armes
	Cuisine de bataillon	rassemblement des fonctionnaires chargés de la subsistance d'un bataillon sur un emplacement de cuisson central (cf. chapitre 7)

6.1 Cuisine mono et polyfonctionnelle

6.1.1 Descriptif

601 Les cuisines mono et polyfonctionnelles sont des infrastructures de subsistance sur des places d'armes, dans des cantonnements de troupe et des ouvrages / cavernes militaires qui sont construits avec tous les locaux annexes requis tels que des entrepôts frigorifiques, des magasins des réserves journalières et des vivres de l'armée, des zones de lavage et des postes de récupération selon les prescriptions de la Confédération.

Une cuisine monofonctionnelle peut idéalement produire pour 150 mil. Dans des cas exceptionnels, il est possible de fournir, pendant une brève période et grâce à des mesures d'ordre organisationnel (adaptation du plan de subsistance), des unités comprenant jusqu'à 200 mil.

6.1.2 Fonctions et responsabilités

602 Le fourrier qui gère le budget ou, en cas de vacant du poste un suppléant défini dans l'ordre d'engagement ou un préposé, est responsable de la gestion et de l'utilisation de la cuisine monofonctionnelle. Il fixe les compétences dans le processus subsistance conformément au règlement 60.001 Ordinaire de la troupe.

Le chef de cuisine (sergent) ou, en cas de vacant du poste, un suppléant défini dans l'ordre d'engagement ou un préposé, est responsable du sous-processus préparation dans toutes les situations.

6.1.3 Moyens

603 De telles cuisines sont mises à la disposition de la troupe avec l'ensemble de l'équipement.

Pour la répartition en service de campagne, l'infrastructure stationnaire doit être complétée avec l'assortiment de la distribution des repas.

La Confédération construit de plus en plus des cuisines polyfonctionnelles (cuisines pour deux ou plusieurs unités). Leurs limites de capacité se situent entre 300 et 400 mil. Elles se distinguent principalement par la présence d'une cuisine monofonctionnelle de la taille de la surface de base et par le nombre de fourneaux.

Le concept d'une cuisine polyfonctionnelle exige un plan de subsistance uniforme des unités concernées.

Cuisine polyfonctionnelle

6.1.4 Exploitation

604 Le processus subsistance allant de la planification au ravitaillement est décrit dans le règl. 60.001 Ordinaire de la troupe.

605 La maintenance des fourneaux ainsi que la manière de procéder avec des appareils de préparation spéciaux sont décrits dans le chapitre 6.5 Sécurité.

Zone de nettoyage

6.2 Cuisine communale

6.2.1 Descriptif

606 Les cuisines communales sont des infrastructures de subsistance civiles avec tous les locaux annexes requis tels que des entrepôts frigorifiques, des magasins des réserves journalières et des vivres de l'armée, des zones de lavage et des postes de récupération qui, en dehors des places d'armes et de tir, sont mises à la disposition par des communes ou des privés

6.2.2 Fonctions et responsabilités

607 Le fourrier qui gère le budget ou, en cas de vacant du poste un suppléant défini dans l'ordre d'engagement ou un préposé, est responsable de la gestion et de l'utilisation de la cuisine monofonctionnelle. Il fixe les compétences dans le processus subsistance conformément au règlement 60.001 Ordinaire de la troupe.

Le chef de cuisine (sergent) ou, en cas de vacant du poste, un suppléant défini dans l'ordre d'engagement ou un préposé, est responsable du sous-processus préparation dans toutes les situations.

6.2.3 Moyens

608 Les cuisines communales sont généralement installées simplement. Pour garantir une production efficace et impeccable sur le plan de l'hygiène, l'infrastructure disponible doit être complétée judicieusement avec du matériel de cuisine.

Caisse de cuisine d'unité ouverte

Caisse du service de parc

Caisse de linge ou de provisions

Planche de paquetage étalée

Récipient à viande

Boîte de refroidissement

Boille-thermo avec contenu

Sac à eau de 20 l avec enveloppe intérieure

Assortiment de l'unité de S subs

609 L'assortiment pour la distribution des repas sert de moyen pour la conservation de la chaleur et la distribution de repas et de boissons (cf. chapitre 8).

Assortiment pour la distribution des repas

610 Exigences pour le stockage et la préparation de repas pour 150 mil:

Emmagasinage	Locaux de stockage pour: • Prévisions journalières • Vivres de l'armée • Matériel de cuisine • Cellules ou armoires de réfrigération et de surgélation
Préparation	1 marmite à bascule de 120 à150 l 1 steamer combiné 10 à 20 étages (si le steamer combiné manque, il est nécessaire de disposer de deux marmites supplémentaires de 80 à 120 l) 1 rôtissoire basculante de 100 à 150 l 1 cuisinière avec 2 à 4 plaques, y compris des poêles 1 ventilation 1 mixer 1 balance de cuisine électronique jusqu'à 15 kg

6.2.4 Exploitation

611 Le processus subsistance allant de la planification au ravitaillement est décrit dans le règl. 60.001 Ordinaire de la troupe.

La manipulation des fourneaux ainsi que la manière de procéder avec des appareils de préparation spéciaux sont décrits dans le chapitre 6.5 Sécurité.

6.3 Centre de subsistance

6.3.1 Descriptif

612 Un centre de subsistance comprend toutes les infrastructures qui servent au stockage, à la préparation, à la distribution et à l'élimination des repas sur une place d'armes. En font notamment partie, les salles à manger et les kiosques. Les infrastructures louées a un locataire civil (restauration civile de la place d'armes) ne sont pas disponible.

6.3.2 Fonctions et responsabilités

613 L'organisation et la gestion du centre de subsistance sont réglées dans le règlement 60.001 Ordinaire de la troupe.

6.3.3 Moyens

614 Le centre de subsistance est construit sur le principe de la cuisine polyfonctionnelle.

6.3.4 Exploitation

615 Le processus subsistance allant de la planification au ravitaillement est décrit dans le règl. 60.001 Ordinaire de la troupe.

La manipulation des fourneaux ainsi que la manière de procéder avec des appareils de préparation spéciaux sont décrites dans le chapitre 6.5 Sécurité.

6.4 Entretien

616 Les travaux de nettoyage sont surveillés avec les plans de nettoyage.

Concernant le nettoyage, il faut en principe tenir un contrôle écrit (pendant l'ensemble de la durée du service, form 17.044).

Plan de nettoyage, travaux après chaque utilisation

Intensité du nettoyage/Désignation **Après chaque utilisation**	Domaine de la cuisine	Couteaux, ustensiles, louches	Planches à couper (bois dur, plastique)	Récipients CNS + Bols GN CNS	Plaque à pâtisserie (Four combi)	Table en acier chromé	Tables en bois	Machine à éplucher les pommes-de-terre	Appareils à trancher, à remuer et à passer de la machine universelle	Trancheuse à charcuterie	Rôtissoire basculante	Four combisteamer	Marmites à pression	Mixer
Rincer, faire tremper, prélaver à l'eau froide		●			●			●	●		●	●	●	
Laver à chaud avec du savon, 50 °C		●		●	●	●			●	●			●	●
Laver à chaud avec un produit abrasif, 50 °C			●				●				●			
Brosse avec soies en PVC		●	●				●	●	●		●		●	
Serpillères/torchons				●	●	●				●	●		●	●
Rincer à l'eau chaude		●	●	●	●	●	●		●	●	●		●	
Balai-brosse														
Aérer	●													
Machine à laver		●		●	●			●[1]	●[1]	●[1]			●[3]	
Laisser sécher à l'air		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●[2]		●	●
Nettoyer à sec	●													

[1] parties de l'appareil [2] huiler les surfaces des anciens modèles [3] en particulier le trou d'écoulement et la soupape à pression

Intensité du nettoyage/Désignation	Buffet de distribution (réchaud)	Secteur du réfectoire	Tables	Sol	Infrastructure de rangement
Après chaque utilisation					
Rincer, faire tremper, prélaver à l'eau froide					
Laver à chaud avec du savon, 50 °C	●		●		●
Laver à chaud avec du savon, 50 °C					
Brosse avec soies en PVC					
Serpillères/torchons	●		●		●
Rincer à l'eau chaude					
Balai-brosse					
Aérer		●			
Machine à laver					
Laisser sécher à l'air	●		●		●
Nettoyer à sec				●	

Intensité du nettoyage/Désignation **Quotidiennement**	Four combisteamer	Sol	Grilles et siphons	Ouvre-boîtes	Machine universelle avec planche murale	Récipients de nettoyage	Installation pour se laver les mains	Machine à laver [5]	Cartouches filtrantes de la machine à laver	Fourneau	Cendriers (devant la cuisine) [6]	Magasin à marchandises	Magasin matériels	Sols du frigo	Secteur de la récupération
Rincer, faire tremper, prélaver à l'eau froide	●							●	●						
Laver à chaud avec du savon, 50 °C	●[4]	●	●	●	●	●	●		●	●					
Brosse avec soies en PVC				●					●						
Serpillères/torchons					●	●	●			●					
Rincer à l'eau chaude	●	●				●	●		●						
Balai-brosse	●		●												
Aérer								●				●	●	●	●
Machine à laver			●	●											
Laisser sécher à l'air				●	●	●	●	●	●	●				●	
Nettoyer à sec	●											●	●	●	●
Récurer	●													●	

[4] nettoyage conformément au règl 60.006 Recettes de cuisine [5] nettoyer en surface, utiliser le programme automatique de nettoyage pour l'intérieur [6] vider et essuyer à sec

619 **Plan de nettoyage, Travaux hebdomadaire**

Intensité du nettoyage/Désignation **Hebdomadairement**	Ventilation (filtre à graisse)	Ventilation (hotte)	Machine à laver [7] (tous le CNS)	Postes de récupération	Frigo étagères et parois)	Magasin de vivres	Armoire à pain	Local de stockage du bois de chauffage
Rincer, faire tremper, prélaver à l'eau froide								
Laver à chaud avec du savon, 50 °C	●	●	● [8]	●	●			
Brosse avec soies en PVC	●							
Serpillères/torchons		●	●		●			
Rincer à l'eau chaude	●		●	●				
Balai-brosse				●				
Aérer					●	●		
Machine à laver	●							
Laisser sécher à l'air	●	●	●	●	●			
Nettoyer à sec				●		●	●	●

[7] conformément aux prescriptions du fabricant, en particulier les bras de lavage avec buses [8] avec du vinaigre

620 **Plan de nettoyage, travaux périodiques**

Intensité du nettoyage/Désignation	Murs	Fenêtres	Armoires murales en bois	Armoires en acier chromé	Appareils de cuisson	Congélateur [9]
Périodique (à définir en fonction du degré de saleté)						
Laver à chaud avec du savon, 50 °C	●	●[10]	●	●[8]	●[8]	●
Serpillères/torchons	●	●	●	●	●	●
Rincer à l'eau chaude	●					
Aérer						●
Laisser sécher à l'air		●		●	●	●
Nettoyer à sec	●[11]		●[11]			

[8] avec du vinaigre [9] laisser décongeler (éteindre l'appareil, dégivrer) [10] utiliser du détergent pour vitres [11] avec des linges de cuisine

621 Nettoyage de linges de cuisine

Les linges de cuisine du matériel de cuisine sont en principe remplacés dans les centres logistiques ou dans leurs sites extérieurs. En cas de pénurie et dans des situations spéciales, le nombre de linges de cuisine doit être augmenté afin de garantir un remplacement quotidien.

Si cela n'est pas possible, la troupe peut, dans des cas exceptionnels justifiés et d'entente avec la BLA / Comptabilité de la troupe, demander à des privés d'effectuer le lavage en échange d'une indemnisation.

6.5 Sécurité

6.5.1 Manipulation des fourneaux

622 Le nettoyage des tableaux de commande électriques doit être effectué uniquement avec un chiffon humide. Il est interdit de laver au jet sous la batterie de cuisine ainsi que sur ses côtés.

Les défectuosités doivent être annoncées à l'administration / au propriétaire (ne pas effectuer soi-même des réparations).

Le sel, non dissout provoque une corrosion. Mettre donc du sel directement dans l'eau !

Avant la mise en marche, les appareils doivent être couverts d'eau ou de graisse (exception : chauffer à sec les rôtissoires basculantes).

Les plaques chaudes provenant du four doivent être marquées avec un peu de farine.

6.5.2 Travaux effectués avec des carburants

623 Les carburants et les lubrifiants doivent toujours être stockés et utilisés séparément des produits alimentaires. Quelques produits ont une réaction toxique (p ex le diesel).

On utilise, dans l'ordinaire de la troupe exclusivement le diesel, l'alcool à brûler, la pâte du réchaud de secours ainsi que l'huile pour le nettoyage des armes. D'autres carburants ne sont pas autorisés.

Les carburants et les lubrifiants ne doivent pas être conservés à la cuisine.

Des emballages destinés à des produits alimentaires (p ex bouteilles d'huile) ne doivent pas être utilisés pour ces produits.

Il est strictement interdit de fumer lors de l'utilisation de carburants et de lubrifiants.

Lors de l'ouverture de bidons à carburant, il faut éviter de faire déborder le liquide en penchant légèrement le bidon vers l'arrière (déplacement de l'espace vide).

Il faut tester l'allumage des réchauds à fondue et contrôler leur fonctionnement.

6.5.3 Cuisines fonctionnant au gaz

624 Dans un but de surveillance, les cuisines et les fourneaux à gaz nécessitent pendant leur utilisation la présence permanente du chef de cuisine ou de son suppléant.

Le chef de cuisine a l'obligation, lors de la prise de la cuisine, de recevoir des instructions concernant l'utilisation des appareils. Il instruit l'équipe de cuisine dans les détails portant sur la manière de procéder avec le gaz.

Les modes d'emploi et les prescriptions de fonctionnement des appareils doivent être strictement respectés.

En quittant la cuisine, le robinet d'arrivée principal doit être fermé.

En cas de friture, il faut veiller à l'augmentation rapide de la température du corps gras.

6.5.4 Cuisines avec un four à chauffage au bois

625 L'usage de combustibles liquides pour faire du feu est interdit.

Avant la mise en marche, les marmites doivent être munies d'eau ou de graisse.

Le feu (également les cendres) ne doit jamais être laissé sans surveillance.

La cendre chaude doit être vidée exclusivement dans des récipients métalliques.

L'extinction du feu ou le nettoyage au jet du foyer brûlant avec l'eau est interdit (fissures, déformations).

Lors de friture, il faut veiller à l'augmentation rapide de la température du corps gras.

Pour garantir une diminution rapide du feu, il faut toujours utiliser une marmite pour la production d'eau bouillante. L'extinction du feu est effectuée avec une pelle à charbon.

La coupe du bois est effectuée exclusivement sur un plat à bois et loin des fenêtres non protégées (éclat de verre causé par des morceaux de bois volant). Les jambes doivent être écartées lors de l'accomplissement de cette tâche (risque de blessure en glissant).

En raison du risque de brûlure, les marmites bouillantes doivent être portées uniquement avec des chiffons provenant de la caisse de service de parc.

L'inattention entraîne des dommages aux chaussures et à la tenue de cuisine.

Les linges de cuisine ne doivent pas être utilisés à des fins de nettoyage.

Un extincteur en état de marche doit être prêt pour un emploi immédiat.

626 Technique utilisée pour l'allumage

1. Préparation :

l'emplacement où se trouve le foyer et la grille doit être débarrassé de résidus ;

préparer du papier, du petit bois, des bûches de sapin et des allumettes.

2. Enfourner

les bûches de sapin sont posées parallèlement, et les espaces vides sont remplis avec suffisamment de boules de papier ;

Le petit bois sec est empilé dans tous les sens

3. Allumer :

a) avec une torche en papier ;
b) en cas de grand feu, reposer des bûches de sapin plus grosses.

6.5.5 Consignes pour les travaux pratiques

627 Les machines de boucherie (p ex les cutters, les scies à carcasse électriques) ne doivent pas être utilisées par la troupe.

Les couteaux ne doivent pas être laissés dans l'eau de rinçage.

Lors du désossage, des tabliers et des gants de protection doivent être portés.

Lors du désossage et de l'épluchage, les couteaux doivent par exemple toujours être dirigés vers l'extérieur.

Une boîte de pansement doit être prête dans la cuisine pour un emploi immédiat.

Des lames mal aiguisées ainsi que des tâches effectuées avec un manque de concentration et tout en bavardant sont la cause d'accidents (coupures, …).

6.5.6 Friture

638 Préparer une bonne mise en place afin que la friture chauffée ne reste pas trop longtemps sans produit de friture et ne surchauffe pas.

Le travail doit être bien organisé afin qu'il n'y ait pas de stress et la friture ne doit pas être trop chauffée en raison du manque de temps à disposition.

Tenir à portée de main de l'huile fraîche et froide pour pouvoir refroidir rapidement la friture devenue bouillante.

Mesures à prendre en cas d'incendie de friture :

- couvrir la friture avec le couvercle ;
- s'éloigner du feu ou couper l'alimentation électrique ;
- poser des sacs mouillés ou des tissus au-dessus du couvercle (pour refroidir et couvrir) ;
- ne jamais essayer d'éteindre de la graisse brûlante ou de l'huile avec de l'eau : danger d'explosion !

6.5.7 Produits de nettoyage

629 On utilise, en premier lieu et dans des situations stationnaires, l'assortiment des produits de nettoyage de la BLA. Il est mis à disposition sur place par les responsables de cuisine. Comme complément, à l'assortiment du service des subsistances, notamment pour le service de parc, la caisse de service de parc pour des cuisines d'unité est mise à la disposition de la troupe.

Si l'acquisition de produits de nettoyage de la BLA n'est pas possible, ceux-ci peuvent être achetés à la charge de la caisse du service.

Les produits de nettoyage et les produits alimentaires doivent toujours être stockés et utilisés séparément. Si les nettoyants sont forts, il faut tenir compte des symboles de danger et des prescriptions d'utilisation.

Rincer toujours abondamment les résidus des produits de nettoyage.

630 **Symboles de danger :**

Irritant, nuisible à la santé

favorisant l'incendie

toxique, très toxique

facilement inflammable, fortement inflammable

corrosif

dangereux pour l'environnement

Mesures de protection :

porter des lunettes de protection

porter des gants de protection

Illustration 34 Symboles de danger

7 Système de subsistance mobile

7.1 Descriptif

700 Le système de subsistance mobile (SSM) est engagé lorsque l'infrastructure de cuisine fait défaut ou qu'elle est insuffisante, comme complément à l'infrastructure de cuisine disponible, lors de catastrophes et lors d'engagements subsidiaires en Suisse et à l'étranger.

Pour la troupe, l'engagement est possible du niveau compagnie à bataillon.

L'engagement du SSM n'est judicieux que lorsque la troupe ne peut pas être alimentée pendant plus de trois jours à partir d'une installation stationnaire. Il est impératif de disposer de militaires formés pour l'exploitation du système.

Pour l'exploitation du SSM, il est nécessaire de disposer d'un raccordement d'eau potable au réseau fixe ou, dans des cas d'urgence, d'un emplacement de ravitaillement en eau pour le traitement de l'eau potable.

L'élimination des eaux usées (si possible avec un séparateur à graisse) et les possibilités d'élimination pour des denrées alimentaires peuvent être résolues par l'intermédiaire de l'infrastructure stationnaire ou de la logistique d'engagement.

L'alimentation en électricité est assurée au moyen du réseau fixe ou d'un groupe électrogène.

Le SSM soutient l'ensemble des sous-processus subsistance dans toutes les situations. Le SSM dispose d'une capacité de 300 repas.

7.2 Fonctions et responsabilités

701 Planification

Le chef tactique décide de l'emplacement d'engagement du SSM sur la base de son appréciation de la situation. A l'échelon du corps de troupe, il est soutenu par l'of log (S4) et le Qm, à l'échelon de l'unité par le chef sct log et le four concernant l'étude de faisabilité et sur sa décision.

702 Conduite

L'organisation et la gestion du système de subsistance mobile suivent les principes du règlement 60.001 Ordinaire de la troupe.

7.3 Moyens

703 Le SSM est un système autonome complètement équipé, constitué par une cuisine mobile sur une remorque à 2 axes (préparation, production de 50

subsistance selon le besoin dans toutes les situations ainsi que de l'entretien) et une superstructure interchangeable mobile (dépôt pour denrées alimentaires, matériel de cuisine, groupe électrogène et eau potable).

704 Dans tous les cas et dans toutes les situations, le SSM doit être uniquement utilisé comme système au complet.

Système complet SSM

7.4 Exploitation

7.4.1 Etablir le degré de préparation

705 Le SSM réceptionné auprès d'un cen log est à préparer selon le degré de préparation et doit être rendu opérationnel par la troupe. Il comprend les points suivants :

- contrôle de l'intégralité
- remplir des carburants
- contrôle de fonctionnement
- nettoyage avant l'emploi
- charger des denrées alimentaires non périssables
- remplir des conteneurs avec de l'eau potable
- chargement du module spécial du traitement de l'eau potable (seulement en cas d'urgence)
- chargement des produits frais qui n'ont pas besoin d'être maintenu par la chaîne du froid
- charger la boîte de réfroidissement au préalable avec des produits frais. Le logisticien d'engagement décide, sous sa propre responsabilité, des mesures à prendre en matière de respect de la chaîne du froid. Celle-ci doit être toujours garantie indépendamment de la solution choisie.
- mise en état de marche

7.4.2 Caractéristiques de l'emplacement

706 Accès

Route en dur	
Capacité de charge maximale :	34 tonnes
Largeur :	min. 3 m
Hauteur minimum pour des passages :	min. 4 m

707 Caractéristiques de la place

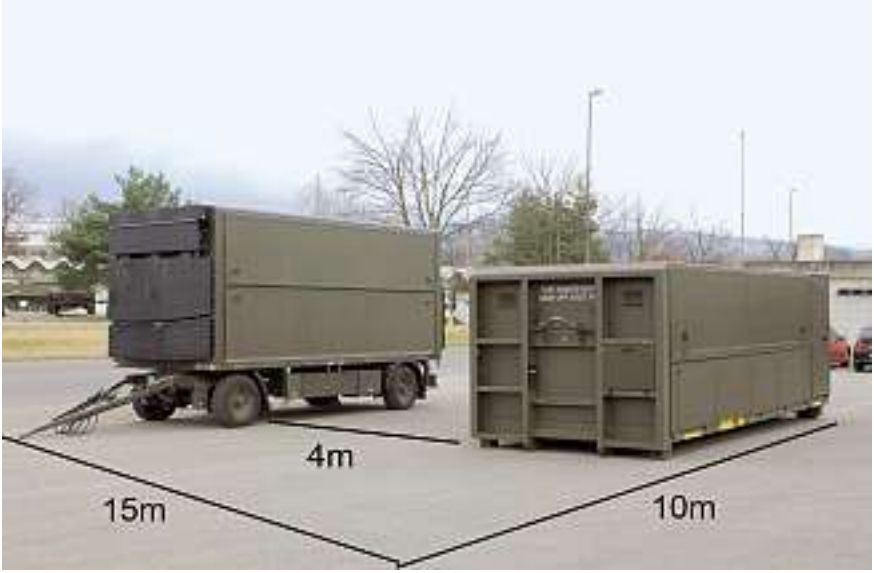
sur un emplacement plat recouvert de béton, d'asphalte ou de gravier avec accès au réseau d'eau potable public et à la bouche de canalisation

708 Manœuvre et placement

de manière optimale :	20 x 20 m
en cas de possibilité directe de départ :	min. 25 m en longueur

709 SSM mis en place l'un à côté de l'autre

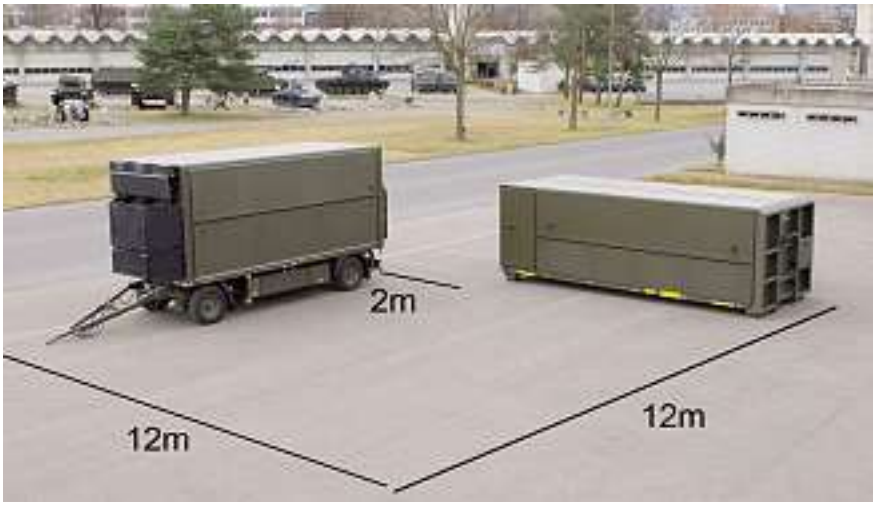
Largeur : min. 15 m
Longueur : min. 10 m



710 SSM mis en place l'un derrière l'autre

Largeur : min. 5 m
Longueur : min. 20 m

711 SSM mis en place en « L » Largeur : min. 12 m
Longueur : min. 12 m



7.4.3 Infrastructure

712 Le SSM peut être utilisé dans le domaine de l'infrastructure disponible avec :

alimentation électrique	16 ampères, 380 volts, eurofiche à 5 pôles
alimentation en eau potable	réseau public, tous les types de raccordement
élimination des eaux usées	de manière optimale avec le séparateur de graisse sinon une canalisation
possibilité d'élimination des déchets	selon le règlement 60.001 Ordinaire de la troupe

713 Dans des conditions de campagne sans infrastructure fixe :

alimentation électrique	à partir d'un groupe électrogène
alimentation en eau potable	réseau public, tous les types de raccordement ; dans des situations extraordinaires l'eau potable par l'intermédiaire du traitement de l'eau potable transportée
élimination des eaux usées	de manière optimale avec le séparateur de graisse canalisation réservoir via la logistique d'engagement
possibilités d'élimination des déchets	selon le règlement 60.001 Ordinaire de la troupe

714 Il faut, si possible, toujours utiliser les installations fixes.

7.4.4 Utilisation

715 La mise en place du SSM et l'utilisation ainsi que la manipulation de tous les appareils sont réglées dans le règlement 60.003 du système de subsistance mobile.

7.4.5 Cuisine de bataillon

716 La cuisine de bataillon est composée d'au minimum deux SSM. A cet égard, on vise à la concentration de la logistique d'engagement sur un emplacement de cuisine central. Tous les fonctionnaires de la subsistance sont subordonnés dans le domaine de l'organisation et de la conduite du quartier-maître ou en cas de vacant du poste, un suppléant ou un préposé défini dans l'ordre d'engagement.

Le responsable de la cuisine (sergent-chef) ou, en cas de vacant du poste, un suppléant ou de préposé défini dans l'ordre d'engagement, est responsable du sous-processus préparation dans toutes les situations.

Si une cuisine de bataillon est exploitée dans une situation stationnaire, la forme d'organisation est à appliquer selon la circonstance.

717 Si un bataillon est raccordé à un centre de subsistance, il faut coordonner la responsabilité pour l'organisation et la conduite de l'ordinaire de la troupe d'entente avec le responsable du centre de subsistance (selon le règl. 60.001 Ordinaire de la troupe).

Deux SSM comme cuisine de bataillon

7.5 Entretien

718 L'entretien et le nettoyage du SSM sont réglés dans le règlement 60.003. Concernant le nettoyage, il faut en principe tenir un contrôle écrit (pendant l'ensemble de la durée du service, form 17.044).

7.6 Sécurité

719 Les prescriptions de sécurité décrites dans le règlement 60.003 doivent impérativement être respectées.

8 Assortiment pour la distribution des repas

8.1 Descriptif

800 L'assortiment pour la distribution des repas sert à garder au chaud, transporter et distribuer des repas et des boissons.

Un assortiment est conçu pour 40 mil.

Assortiment pour la distribution des repas

8.2 Fonctions et responsabilités

801 Le chef de cuisine ou, en cas de vacant du poste, un suppléant défini dans l'ordre d'engagement, est responsable de l'assortiment dans tous les processus de la subsistance.

Il réceptionne l'assortiment auprès du responsable matériel de l'unité et établit le degré de préparation.

8.3 Moyens

802 L'assortiment pour la distribution des repas comprend :

1 récipient thermique Frontlader

2 récipients de boissons 24 l

2 récipients thermique Toplader

2 caisses pour le lavage

1 matériel de distribution des repas dans la caisse

8.4 Exploitation

803 Afin d'éviter les pertes de matériel, les mesures suivantes doivent être appliquées d'une manière conséquente :

- tenue des contrôles au moyen de bon pour tout le matériel qui sort de la cuisine. La réception et la reddition sont confirmées au moyen d'une signature.
- contrôle de matériel hebdomadaire avec avis d'exécution aux supérieurs techniques.
- matériel gardé sous clé.
- éviter des mélanges avec d'autres assortiments.

8.4.1 Récipient thermique (Front- et Toplader) :

804 Domaine d'utilisation entre –20 °C et +100 °C. Il faut veiller à ce que les températures dans les récipients GN utilisés ne soient pas supérieures ou inférieures à ces valeurs.

Introduire des repas chauds avec une température minimale de +85 °C. En cas de repas liquides, fermer les récipients GN avec des couvercles étanches.

Pour une meilleure action isolante, tenir compte de ce qui suit :

- laisser le moindre d'espace libre possible dans le récipient thermique.
- fermer tout de suite après avoir rempli le récipient thermique et ne rouvrir qu'immédiatement avant la distribution.
- après le prélèvement, refermer immédiatement la porte / le couvercle.

8.4.2 Récipients à boissons

805 Chauffer ou refroidir préalablement :

- remplir le récipient avec de l'eau bouillante (max. 90 °C) 30 minutes avant de remplir la boisson chaude.
- pour des boissons froides, refroidir préalablement le récipient dans un appareil de refroidissement ou de congélation, ou remplir avec de l'eau refroidie.
- remplir la boisson dans le récipient.
- fermer le couvercle aussi vite que possible.

8.4.3 Matériel de distribution des repas dans la caisse

806 La caisse comprend tous les ustensiles nécessaires pour la distribution des repas en campagne. Le matériel et les produits de nettoyage doivent être nettoyés et remplis après chaque usage.

8.5 Entretien

8.5.1 Récipient thermique (Front- et Toplader) :

807 Les récipients thermiques doivent être nettoyés à l'intérieur et à l'extérieur.

Le caoutchouc des couvercles aux récipients GN ne peut et doit pas être enlevé.

Pour le nettoyage, utiliser un nettoyant neutre ou polyvalent approprié à la matière plastique.

N'utiliser aucun agent nettoyant contenant du sable, du sodium, du chlore ou de l'acide.

Les récipients thermiques peuvent être nettoyés à l'aide d'une machine à laver jusqu'à +90 °C.

808 **Stockage Toplader**

Empiler les récipients GN ouverts

Ne pas fermer complètement les couvercles

Assurer la circulation de l'air

Empiler trois récipients au maximum

809 **Stockage Frontlader**

Introduire séparément les couvercles et les tôles

Assurer la circulation de l'air

8.5.2 Récipients à boissons

810 Nettoyer les récipients avant la première utilisation et après chaque usage.

Enlever le robinet et le joint d'étanchéité du couvercle pour le nettoyage. Nettoyer toutes les parties avec une brosse douce.

Monter le robinet de vidange selon les instructions mentionnées ci-dessous. Un montage prudent permet une certaine étanchéité et une utilisation sans problèmes.

Monter le joint d'étanchéité uniquement après l'avoir séché à fond.

Le récipient peut être nettoyé dans une machine à laver avec une température atteignant 90 °C sans occasionner de dommages sur les pièces.

Enlever le joint d'étanchéité du couvercle extérieur avant que le récipient soit nettoyé dans une machine à laver.

Stockage des récipients à boissons avec un joint d'étanchéité démonté (assurer la circulation d'air)

8.5.3 Caisse pour le lavage

811 Nettoyer la caisse avant la première utilisation et après chaque usage.

Stockage avec un joint d'étanchéité démonté

Empiler au maximum trois caisses (assurer la circulation de l'air)

8.6 Sécurité

812 Le soulèvement et le port de récipients thermiques et à boissons pleins doivent toujours être effectués à deux (dommages au dos).

L'équipe de cuisine doit être instruite par le chef de cuisine concernant la prophylaxie sur les risques d'accidents et le fonctionnement conforme aux prescriptions d'appareils et d'ustensiles de cuisine.

9 Assortiment pour l'eau potable

9.1 Descriptif

900 L'assortiment pour l'eau potable soutient matériellement le processus Ravitaillement d'eau potable selon le règlement 60.001 Ordinaire de la troupe.

9.2 Fonctions et responsabilités

901 Le chef de cuisine ou, en cas de vacant du poste, un suppléant défini dans l'ordre d'engagement, est responsable de l'assortiment dans tous les processus de la subsistance.

Il réceptionne l'assortiment auprès du responsables matériel de l'unité et établit le degré préparation.

9.3 Moyens

902 L'assortiment pour l'eau potable comprend :

Enveloppe externe du sac à eau	comme matériel détaché ou pièce SSM et assortiment de l'unité de S subs
Enveloppe interne du sac à eau	
Réservoir pliant de 1000 l avec enveloppe interne,	élément SSM
Assortiment de tuyau pour l'eau potable (bleu)	
Assortiment de tuyau pour les eaux usées (vert)	
Pompe pour eaux usées	
Pompe à eau	
Pièces d'adaptation pour l'assortiment du tuyau	
Poste de distribution de l'eau	
Installation de préparation d'eau potable	est utilisée uniquement dans des situations d'urgence (d'entente avec la BLA)
(eau douce ou eau salée)	
Pompe à immersion	
Assortiment de tuyau pour l'eau brute (noir)	

9.4 Exploitation

9.4.1 Sac à eau

903 Sert exclusivement à stocker, transporter et distribuer de l'eau potable.

Enveloppe externe du sac à eau avec enveloppe interne 20 l

904 L'eau potable qui ne peut pas être conservée doit être utilisée dans les 48 heures.

905 Conservation de l'eau potable

- mettre 2 tablettes Micropur Classic dans un sac à eau et remplir avec de l'eau potable.
- laisser agir pendant 2 heures.
- étiquetter avec la date de remplissage.

Stockage :

- le plus frais possible et à l'ombre.

9.4.2 Réservoir pliant de 1000 l

906 Sert exclusivement au stockage et au transport d'eau potable pour des objectifs de cuisson et de nettoyage ou pour remplir des sacs à eau au profit de la troupe.

La logistique d'engagement accorde donc l'autonomie de l'unité dans le domaine de l'eau potable.

Réservoir pliant avec bac 1000 l

Réservoir pliant ouvert

907 L'eau potable qui ne peut pas être conservée doit être utilisée dans les 48 heures.

908 Conservation de l'eau potable

- Mettre 1 bouteille (100 ml) Micropur Classic dans un réservoir et remplir avec de l'eau potable.
- Laisser réagir pendant 2 heures.
- Étiqueter avec la date de remplissage.

Stockage :

- le plus frais possible et le plus possible à l'ombre.

9.4.3 Assortiment du tuyau pour l'eau potable

909 Sert exclusivement à l'approvisionnement de l'eau potable à partir du réseau public ou du réservoir pliant.

Dans des situations d'urgence pour l'approvisionnement de la perméabilité de l'installation de traitement pour le réservoir pliant.

La couleur du tuyau est bleu.

Tuyau d'eau potable

910 Stockage :

Vider les tuyaux, les enrouler et assembler les pièces d'adaptation.

9.4.4 Assortiment du tuyau pour les eaux usées

911 Sert exclusivement au transport d'eaux usées du SSM par l'intermédiaire de la pompe pour les eaux usées dans la canalisation ou dans le réservoir pliant.

La couleur du tuyau est vert.

Tuyau d'eaux usées

912 Stockage :

Vider les tuyaux, les enrouler et assembler les pièces d'adaptation.

9.4.5 Pompe pour les eaux usées

913 Le descriptif est décrit dans le règlement 60.003.

Pompe d'eaux usées

9.4.6 Pompe à eau

914 Sert exclusivement au transport de l'eau potable à partir du réservoir pliant sur la cuisine mobile ou le poste de distribution de l'eau.

915 Le fonctionnement est décrit dans le règlement 60.003.

Pompe à eau

9.4.7 Pièces d'adaptation pour l'assortiment du tuyau

916 Les pièces d'adaptation permettent le prélèvement de l'eau potable à partir d'un réseau public, plus précisément du robinet de l'eau du ménage jusqu'à l'hydrante.

Pièces d'adaptation dans la caisse

9.4.8 Poste de distribution de l'eau

917 Le poste de distribution sert exclusivement à remplir des sacs à eaux avec de l'eau potable pour la troupe.

Poste de distribution de l'eau

9.4.9 Installation de préparation d'eau potable

918 L'installation de préparation d'eau potable permet de traiter, lors d'une panne du réseau public ou de l'interruption de l'alimentation civile en eau potable, voire par manque de sources d'eau potable dans la zone d'engagement, des eaux de surface pour les utiliser comme eau potable dans le but d'alimenter la troupe (situation d'urgence).

919 A la réception, l'installation est opérationnelle lors de la prise au centre logistique.

920 Le descriptif est réglé dans le mode d'emploi livré et est exclusivement assuré par du personnel formé.

Installation de préparation d'eau potable de petite taille pour l'eau douce

9.4.10 Pompe à immersion

921 Sert au transport de l'eau de surface jusqu'à l'installation de traitement.

922 Le descriptif est réglé dans le mode d'emploi de l'installation de préparation d'eau potable.

Pompe à immersion

9.4.11 Assortiment du tuyau pour l'eau brute

923 Sert exclusivement au transport d'eau de surface jusqu'à l'installation de préparation d'eau potable.

La couleur du tuyau est noir.

Tuyau pour l'eau brute

924 Stockage :

Vider les tuyaux, les enrouler et assembler les pièces d'adaptation.

9.5 Entretien

9.5.1 Sac à eau

925 L'enveloppe extérieure doit être nettoyée avec un chiffon humide et il faut la faire sécher.

Éliminer l'enveloppe intérieure à usage unique.

9.5.2 Réservoir pliant de 1000 l

926 Le réservoir pliant doit être nettoyé avec un chiffon humide et il faut le faire sécher.

Éliminer l'enveloppe intérieure à usage unique.

9.5.3 Assortiment du tuyau pour l'eau potable

927 Avant la première mise en service, les tuyaux doivent être rincés abondamment avec de l'eau potable.

928 Sous les instructions de la BLA, l'entretien est effectué lors du REDIMA dans le centre logistique.

9.5.4 Assortiment du tuyau pour les eaux usées

929 Sous les instructions de la BLA, l'entretien est effectué lors du REDIMA dans le centre logistique.

9.5.5 Pompe pour les eaux usées

930 Est décrit dans le règlement 60.003.

9.4.6 Pompe à eau

931 Est décrit dans le règlement 60.003.

9.5.7 Installation de traitement de l'eau potable

932 L'entretien est assuré exclusivement par le personnel technique du fabricant.

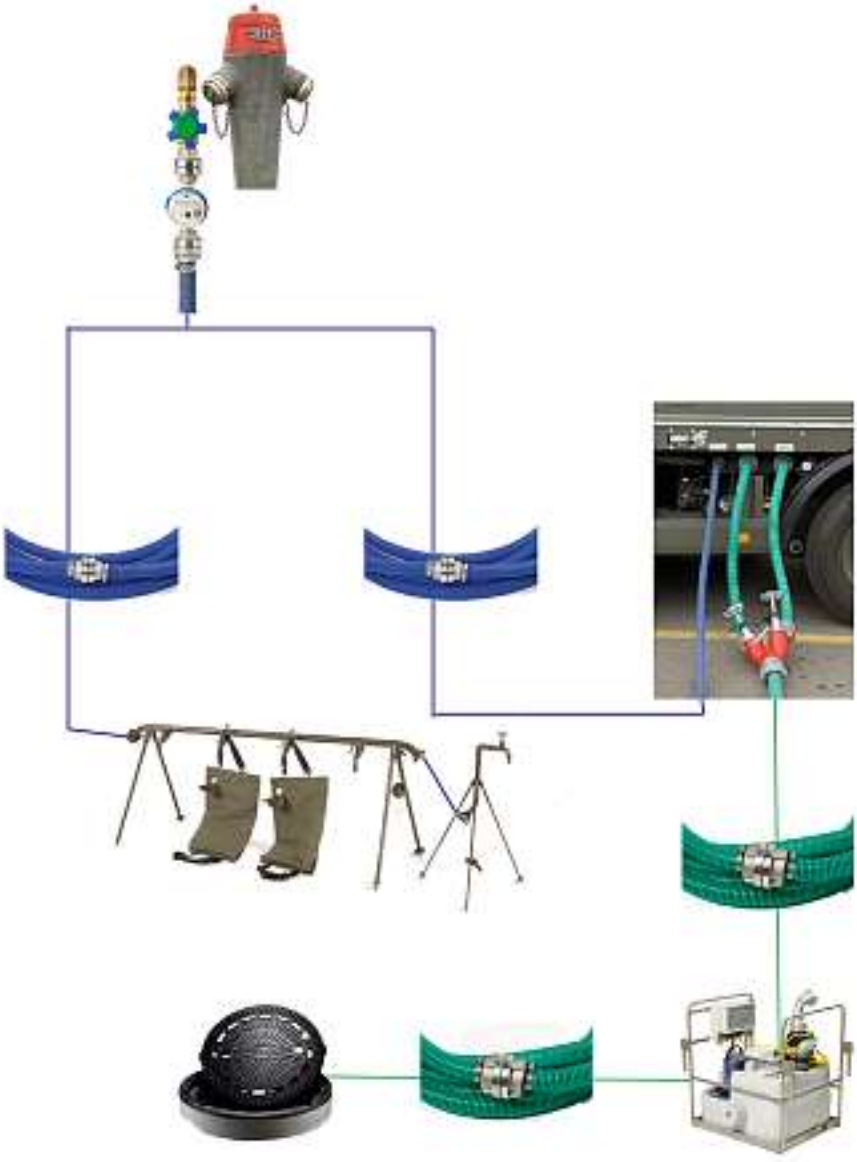
9.5.8 Pompe à immersion

933 L'entretien est réglé dans le mode d'emploi de l'installation de préparation d'eau potable.

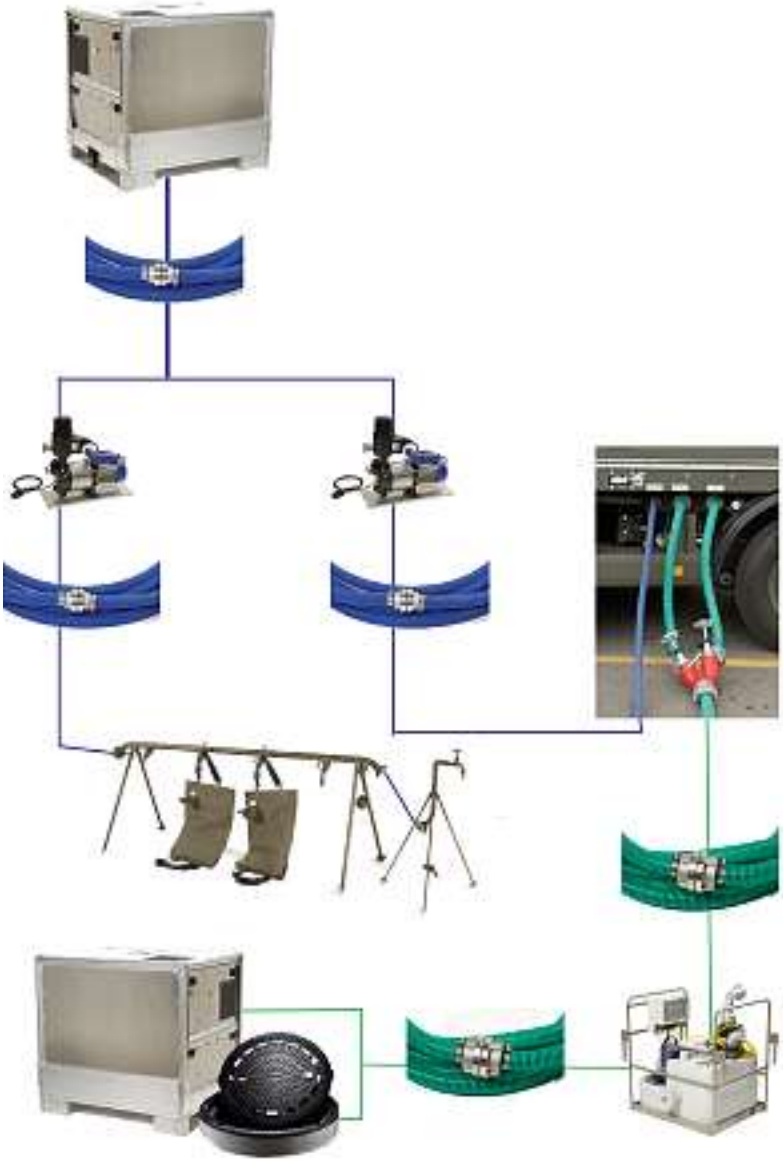
9.5.9 Assortiment du tuyau pour l'eau brute

934 Sous les instructions de la BLA, l'entretien est effectué lors du REDIMA dans le centre logistique.

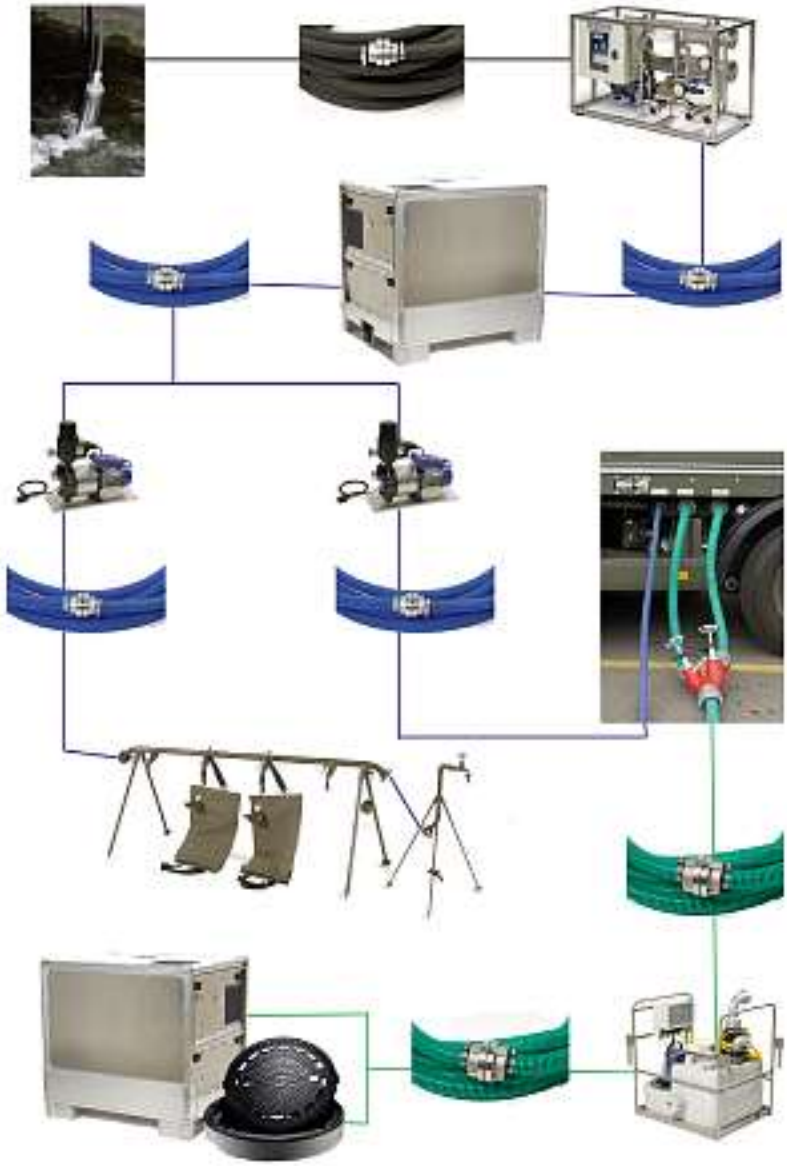
9.5.10 Présentation schématique en situation normale



9.5.11 Présentation schématique en situation particulière et extraordinaire



9.5.12 Présentation schématique en situation d'urgence



9.6 Sécurité

935 Ne laisser jamais traîner les tuyaux ouverts.

936 Les types de tuyaux sont exclusivement destinés aux buts décrits.

937 Pour éviter des courts-circuits et des décharges électriques, il faut prêter une attention toute particulière lors de l'utilisation d'eau et d'installations électriques.

938 L'eau qui est traitée pour des buts d'instruction ne doit pas être consommée.

10 Boîte de refroidissement

10.1 Descriptif

1000 La boîte de refroidissement est utilisé pour garantir la chaîne du froid et pour assurer de manière limitée la chaîne de congélation de denrées alimentaires facilement périssables.

10.2 Fonctions et responsabilités

1001 Le chef de cuisine ou, en cas de vacant du poste, un suppléant désigné dans l'ordre d'engagement, est responsable du matériel dans tous les processus de la subsistance.

10.3 Moyens

1002 La boîte de refroidissement comprend les récipients GN et le câble électrique avec des pièces d'adaptation pour 230 V et 12 V ou 24 V.

Boîte de refroidissement avec récipient GN

verso de la boîte de refroidissement avec le mode d'emploi et le câble électrique

10.4 Exploitation

1003 Les emplacements optimaux sont à l'ombre et dans les lieux frais. Le lieu de l'emplacement doit être horizontal et plat.

1004 La mise en marche et le fonctionnement de la boîte de refroidissement sont réglés dans le mode d'emploi.

10.5 Entretien

1005 Le nettoyage et le stockage de la boîte de refroidissement sont réglés dans le mode d'emploi.

Fermeture fermée (fonctionnement)

Circulation de l'air assurée (stockage)

10.6 Sécurité

1006 Pour éviter des dégâts aux personnes et au matériel, l'appareil devrait être porté et monté par au minimum 2 personnes.

Au maximum trois appareils peuvent être empilés et doivent être protégés contre toute chute.

1007 Les prescriptions de sécurité et la réparation de pannes sont réglées dans le mode d'emploi.

Notes

NSA 306-0000
SAP 0000.0000
Règl 60.002 f